

Calculs pour les aliments qui contiennent des ingrédients de produits de viande

Nota : D'autres types de calculs sont acceptables tant que les calculs sont applicables au « type » d'ingrédient de viande et tiennent compte de la quantité totale des ingrédients de viande dans le produit alimentaire fini.

Produit = Nouilles instantanées, paquet de 50g	
Ingrédients	Pourcentage
Nouilles	75
Légumes déshydratés	20
Gras de poulet fondu	2
Extrait de poulet	2
Poulet séché	1
TOTAL	100
Mode d'emploi : Verser le contenu du paquet de 50 g dans 200 ml d'eau	

Le calcul pour cette exemption est fondé sur la quantité totale de tous les ingrédients de viande dans le produit.

Calcul de chaque ingrédient de viande séparément en fonction du type :

- 1) 200 ml = 200 g
- 2) Gras de poulet fondu (un des trois ingrédients hautement transformés*, donc il est dilué)
 $2\% \text{ de } 50 \text{ g} = 1 \text{ g de gras de poulet dans le produit}$
Pourcentage de gras de poulet fondu dans le produit fini comme il est consommé =
 $1 \text{ g} / (50 \text{ g} + 200 \text{ g}) = 0,4\%$
- 3) Extrait de poulet (un des trois ingrédients hautement transformés*, donc il est dilué)
Même calcul que pour le gras de poulet fondu, donc 0,4 %
- 4) Poulet séché - il ne s'agit pas d'un des trois ingrédients hautement transformés, donc la quantité utilisée pour le calcul correspond à l'ingrédient comme il est vendu (sans dilution) et **demeure 1 %**
- 5) **Contenu total en viande = $0,4 + 0,4 + 1 = 1,8\%$** , soit moins de 2 % et, par conséquent, le produit est actuellement considéré comme étant exempté en vertu de l'alinéa 3(1)i) du *Règlement sur l'inspection des viandes*.

*Rappel : Le gras fondu, les extraits de viande et les bouillons de viande sont les seuls ingrédients dont la quantité est calculée avec un facteur de dilution (le cas échéant), c.-à-d. la quantité dans le produit fini comme il est consommé. Tous les autres ingrédients de viande sont considérés sans facteur de dilution, c.-à-d. la quantité dans le produit fini au moment de la vente.

Le calcul pour l'exemption est fondé sur la quantité totale de tous les ingrédients de viande dans le produit, y compris le gras, les extraits et les bouillons (p. ex. gras fondu + extrait de viande + bouillon de viande + bacon + poulet). Quand un produit de viande exempté est utilisé comme ingrédient dans un autre produit de viande, p. ex. une préparation aromatisante, la quantité de viande du produit exempté doit être ajoutée à la quantité totale des ingrédients de viande de l'autre produit.

***Il est recommandé de conserver une copie de cette déclaration comme preuve que le produit, tel qu'il a été présenté à l'ACIA au moment de son importation au Canada, est exempté en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes.**